

IM WANDER- WUNDERLAND

Die alpinen Landschaften im Westen Österreichs servieren einen Cocktail aus saftig-weichen Almwiesen, schroffen Gipfelketten und smaragdartigen Bergseen in glasklarer Luft. Wanderer können hier raufkommen, um runterzukommen.

TEXT KLAUS HÖFLER

Entlang des Gebirgsbachs im Stubaital: Wanderung bietet nicht nur idyllische Naturerlebnisse, sondern auch eine willkommene Abkühlung an heißen Tagen.

Foto: TVB Stubai Tirol / Andre Schönherr

Familienabenteuer am Horn-Gipfel Höhenweg: Der Panoramablick auf den Wilden Kaiser sowie die spielerische Wanderung sorgen für ein unvergessliches Naturerlebnis.

GIPFELGLÜCK UND GAUMENFREUDEN

Die Regionen Kitzbühel, Zillertal, Osttirol und Damüls bieten ein unvergleichliches Erlebnis für alle Genusswanderer. Entlang idyllischer Wanderwege und malerischer Bergpfade warten atemberaubende Panoramen, majestätische Gipfel, sanfte Almen und kulinarische Schmankerl, verfeinert mit frischen Kräutern.



Die Stadtansicht von Kitzbühel begeistert mit bunten Dächern, malerischen Gassen und imposanten Gebäuden.

KITZBÜHEL

Beginnen wir am Ende. Egal wie weit eine Wanderung ist, egal wie hoch eine Bergtour führt, egal wie lange ein Spaziergang dauert: Bei der abschließenden oder mittendrin eingestreuten Jause mit Tiroler Speckspezialitäten, Almkäse und frischem Bauernbrot kann ein Schnaps zum Abschluss nicht schaden. Bei Erber in Brixen im Thale kommt er aus den Kupferkesseln der ältesten Edelbrennerei Tirols – bereits Mitte des 17. Jahrhunderts bekam man vom Kaiser ein Brennrecht zugesprochen. Zwischen 15.000 und 20.000 Liter Edelbrand werden hier jährlich hergestellt, erzählt Brennmeister Christian Schmid. Macht bei den rund eintausend Kilometern Wanderwegen, die sich in der Region Kitzbühel ausbreiten, bis zu 20 Liter pro Kilometer. Das sollte für einige Jausen reichen. Beispielsweise bei der Vier-Seen-Wanderung, die bei der Bergstation der Hahnenkammbahn startet. Vom Speichersee Ehrenbachhöhe geht es über die



Die Brennerei Erber in der Region Kitzbühel brennt seit Generationen feinste Obstbrände und Liköre aus regionalen Früchten.

Jufenalm zu Brunensee, Pengelsteinsee und Usterkarsee. Ähnlich aussichtsreich ist die »Panoramarunde Kaiserblick«, die auf der Strecke zwischen Wirtsalm, Scharlwandalm und Blinzalm den namensgebenden Gebirgsstock des Wilden Kaisers, aber auch das Kitzbüheler Horn immer wieder ins rechte Licht rückt. Jausenplätze gibt es ausreichend. Womit man wieder beim Schnaps wäre.

Bei Erber verwendet man zur Geschmacksveredelung überwiegend regional eingekauftes Obst – wobei zur Region auch Süddeutschland und Südtirol gehören – und

lässt bis zu zehn Prozent einer Jahresproduktion für meist zwei Jahre in Holzfässern aus französischer Limousin-Eiche reifen. »Am Anfang nimmt man eher junge Fässer, mit zunehmender Lagerdauer wird in ältere Fässer umgefüllt«, erklärt Brennmeister Schmid. Dazu gibt es noch je nach Obstsorte unterschiedliche Toastungen. Mit diesem Wissen ist man ausreichend für Vergleiche mit anderen Produzenten ausgestattet, verkostbar beispielsweise am Seidlalmweg, der zur namensgebenden Hütte, aber auch zu Besichtigungspunkten der weltberühmten Streif-Abfahrtsstrecke führt. Oder bei einer Hüttenrunde am Hahnenkamm. Auf sieben Kilometer reihen sich dabei sechs Hütten wie Perlen auf einer Kette aneinander: Ob auf der Melkalm, der Hochbrunnalm, bei der Sonnenrast im »Berghaus Tirol« oder im »Hahnenkammstüberl« – die Grenzen zwischen traditioneller Hüttenkost, innovativen Neukreationen und selbst produzierten Spezialitäten sind fließend. Auch beim hochprozentigen Digestif. So enden wir am Beginn. >



Die idyllische Natur am Kitzbüheler Schwarzsee mit glasklarem Wasser vor malerischen Bergen bietet eine traumhafte Kulisse für erholsame Spaziergänge, Bootsfahrten und ein erfrischendes Bad.

Fotos: Franz Gerold, Tirol Werbung / Bernhard Aichner, beige stellt, Tirol Werbung / Michael Rathmayr

ZILLERTAL

-spitz, -joch, -kogel: Wer hinter diesen Endungen eine Bergspitze vermutet, wird im Zillertal meist richtig liegen. Die Namen folgen einem tradierten topografischen wie sinnstiftenden semantischen Muster. Aber warum nennt man einen Berg »Glocke«? Vielleicht, um das Besondere herauszustrichen, dem glockenförmigen, seit 1977 geschützten Landschaftsteil in Finkenberg gerecht zu werden. Tatsächlich ist das Kalkgestein im Gneis- und Granit-dominierten Zillertal ein geologisches Relikt aus der Nacheiszeit. Und auch biologisch ist der Schluchtwaldtyp aus Buchen, Ahorn, Ulmen, Tannen und in dieser Seehöhe untypischen Lindenbäumen eine Rarität im Alpenraum.

Fünf Kilometer lang ist die Runde, die einen für zwei Stunden verschluckt und einen hoch dosierten Naturgenuss und Blicke in den tief unten in der Klamm dahinrauschenden Tuxbach beschert. Dazu kommen allein im Hochtal zwischen Tux-Finkenberg und dem Hintertuxer Gletscher am Talschluss weitere 350 Kilometer Wanderwege. Die jahrhundertealte Kultur- und Naturlandschaft mit ihren Wäldern und

Hochgebirgslandschaften zwischen 1000 und 3500 Höhenmetern umfasst sämtliche alpinen Höhenstufen bis zum Gletscher. Ebenso allumfassend ist das kulinarische Angebot – von Jausenstationen, uralten Almhütten, Tiroler Wirtshäusern und traditionellen Gasthöfen bis hin zu hochdekorierten Fine-Dining-Lokalen reicht die Palette von mehr als 150 Einkehrmöglichkeiten zwischen Hintertux und Fügen.

Erlesenes bietet beispielsweise Klemens Huber, der im À-la-carte-Restaurant »KLE« in Mayrhofen das mit Raffinesse verfeinert, was die Natur und die Saison hergeben. Direkt aus dem Ort bringt einen die Ahornbahn hinauf aufs Ahornplateau. Auf der flachen Genießerrunde informieren Tafeln über die vielfältige Tier- und Pflanzenwelt des Hochgebirgsnaturparks Zillertaler Alpen. Von vier Aussichtsplattformen gibt's dazu horizontfüllende Aus- und Einblicke in das Zillertal, das Stilltuptal und auf die Filzenalm. Oder man nimmt die Rosenalmbahn und wandert über sanfte Almböden zur »Schmankerlhütte« auf der Kreuzwiesenalm.

Weitere Möglichkeiten? Von Zell am Ziller hinauf auf die Gerlos für eine Wanderung ins malerische Schönachtal.

Nach kurzer Gehzeit erreicht man die Jörgleralm – Versorgungstipp: die Holzknechtkräpfen und hausgemachten Ravioli, gefüllt mit Spinat und Rucola – und anschließend die Stinkmoosalm, wo ein atemberaubender Blick über den Talhintergrund mit dem Gletscher des Schönachkees wartet. Nach etwa einer Stunde erreicht man die Jausenstation Lackenalm. Das Geselchte kommt hier mit zweimal Kraut daher – einmal sauer und einmal als Salat. Dazu gibt es noch fluffige Semmelknödel. Oder man steuert auf der anderen Talseite Hochfügen an. Der »Vier-Almen-Marsch« klingt nicht nur ein Stück anspruchsvoller, er ist es auch. Dafür sieht man von der Viertelalm über den Finsingbach bis zur Lamarkalm sie alle aufgefädelt am Horizont in den Himmel ragen – die -jocher, -spitzen und -kogel des Zillertals. >



Der atemberaubende Blick auf den Schleigeisspeicher von der Oplpererhütte in den Zillertaler Alpen kombiniert mit einem köstlichen Zillertaler Kaiserschmarren ist ein wahrer Traum für Wanderer und Feinschmecker gleichermaßen.





Ein Muss für alle Naturliebhaber und Abenteuerer: Die Großglockner Hochalpenstraße bietet spektakuläre Ausblicke und Straßenführung durch eine atemberaubende Landschaft.



Der »Landhof Irschen« begeistert mit seinem charmanten alpinen Stil und modernem Komfort. Hier genießen Gäste eine idyllische Lage und herzliche Gastfreundschaft.



Der Nationalpark Hohe Tauern beeindruckt mit einer einzigartigen Flora und Fauna, Wanderwegen und Besucherzentren für die ganze Familie.

OSTTIROL

Irgendwie fühlt man sich an Nepal erinnert. Einklemmt zwischen größeren Ländern und hohen Bergen, Heimat des höchsten Gipfels und von spektakulären Schluchten, Seen und Tallandschaften: Osttirol ist ein alpines Hochkonzentrat.

Spürbar wird das in Kals, dem kleinen Bergsteigerdorf am Fuße des Großglockners. Es reicht, den »Talrundweg« zu gehen, um eine Ahnung zu bekommen, welche Naturkräfte ein paar Geländestockwerke weiter oben wirken. Alles wirkt hier eine Spur steiler, enger und eindrucksvoller – selbst wenn der Weg eigentlich in einem sanften Auf und Ab durch bezaubernde Fauna-Habitate führt. Offene Augen werden mit verschiedensten Arten von Klee und Glockenblumen, mit Türkenbundlilien und Knabenkraut belohnt. Die 52 Meter lange Hängebrücke über den Ködnitzbach und die mit einem Felsblock baulich verschmolzene Felsenkapelle sorgen indes für offene Münder.

In Kals dauert es aber auch in alle anderen Himmelsrichtungen nur ein paar Gehminuten bis zum nächsten »Wow!«-Moment. Beispielsweise beim Rastplatz Schoberblick, benannt nach dem Hochgebirgsmassiv, das man von hier aus sehen kann. Weiter geht es Richtung »Gradonna

Mountain Resort« mit seinem charakteristischen schwarzen Turm, wo Chefkoch Michael Karl für mediterranen Touch am Teller und der mit Raritäten gespickte Weinkeller für Genussgarantie sorgt. Staunen lässt es sich aber auch westlich von Kals auf der Blauspitze, einem markanten Felszahn, der zu den schönsten Aussichtspunkten in der Umgebung des Großglockners gehört, oder im Dorfertal, wo man in den Nationalpark Hohe Tauern eintritt. Fertig mit dem Staunen wird man hier nie. Der Nationalpark bietet mehr als 4000 Kilometer Wanderwege, 300 Berggipfel über 3000 Meter, dazu Gletscher, Bäche, Wasserfälle und Almen. Bergführer Martin Gratz verkürzt einem den rund einstündigen Weg vom »Taurerwirt« auf die Bergeralm mit sachkundigen Anekdoten über Glockner-Pionier Johann Stüdl, Namensgeber und Financier der nach ihm benannten Hütte und der Südwestgrat-Route auf den Gipfel. Nach einer weiteren Stunde erreicht man das »Kalser Tauernhaus«. Noch einmal 60 Wanderminuten und man steht am Ufer des Dorfersees. Dort kann es dann schon vorkommen, dass Gratz seine Trompete aus dem Rucksack holt und den »Erzherzog-Johann-Jodler« intoniert.

Aber auch abseits des Glocknermassivs geizt Osttirol nicht mit alpinen Reizen. Von

Lienz aus lässt sich das sternförmig erproben. Nördlich das Iseltal hinauf bis Ainet lohnt sich die knapp zweistündige Wanderung hinauf auf die »Hochschoberhütte«. Dort kann man entweder zu einer alpinen Überschreitung ansetzen oder sich auf die Kochkünste von Hüttenwirt Harry Lucca konzentrieren, der vor und nach der Hüttensaison als Koch und Eventmanager in Monte Carlo arbeitet. Im Osten, dem Drautal folgend, ist das Kräuterdorf Irschen Ausgangspunkt für Wanderungen auf Bergkräuteralmen oder in die Kreuzeckgruppe. Von Lienz aus Richtung Süden wird es in den Gailtaler Alpen schnell hochalpin. Der Aufstieg zur von einem neuen Pächterteam bewirtschafteten »Karlsbader Hütte« ist zwar fordernd, die Felsarena vor der Terrasse, die sich im kleinen Laserzsee spiegelt, aber einzigartig. Von den Strapazen erholen lässt es sich, wenn man Richtung Südwesten im Hochpustertal bis Sillian fährt und dort in der »Dolomiten Residenz« eincheckt. Die sich in Griffweite auftürmenden Dolomiten liefern bei Wanderungen ein Panorama, an dem sich selbst Nepal die Zähne ausbeißt.

Der Aufstieg auf das 2133 Meter hohe Glatthorn in Faschina bietet spektakuläre Ausblicke. Eine anspruchsvolle Wanderung für erfahrene Bergsteiger und Abenteurer.



Kulinarischer Hochgenuss im »Damülser Hof«: Das renommierte Hotel begeistert Feinschmecker mit kreativer Gourmetküche und einer liebevoll zusammengestellten Weinkarte.



Eingebettet in eine traumhafte Bergkulisse liegt der Seewaldsee in Fontanella. Kristallklares Wasser, idyllische Liegewiesen und ein unvergessliches Naturerlebnis für die ganze Familie.

DAMÜLS

Man stelle sich vor, rund um Wien läge nicht nur Niederösterreich, sondern sämtliche Bundesländer würden sich wie Bienen um ihre Königin scharren. So ungefähr geht es Damüls. Die 300-Einwohner-Gemeinde bildet nicht nur ziemlich genau den Mittelpunkt Vorarlbergs, sie grenzt auch an alle Bezirke des westlichsten Bundeslands. Das Verbindende wirkt auch landschaftlich: Damüls liegt am topografischen Scharnier zwischen den Tälern des Bregenzerwalds und den schroffen Gipfelketten. Zwischen 1300 und 1700 Meter Seehöhe entwickelt sich hier eine magische Komposition aus Bergen, Seen, Almen und idyllisch über die Wiesenteppiche verteilten Alphütten. Verbunden werden sie durch mehr als 200 Kilometer Wanderwege. So kann man nach einer gemütlichen Bergfahrt mit dem

Uga-Express von der Alpe Portla aus über die Sünser Alpe zum Sünser See und auf die Sünser Spitze marschieren. Einkehrmöglichkeiten bieten sich unter anderem auf der Alpe Oberdamüls. Die Alphütten bieten generell neben grandiosen Ausichten auch lokal produzierte Produkte wie Milch, Joghurt und Vorarlberger Bergkäse. Der Produktionsaufwand für die Köstlichkeiten ist nicht klein: Allein für einen Kilo Bergkäse braucht es 13 Liter Milch.

Auf dieselben »Lieferanten« vertraut auch Christoph Klauser, der junge Küchenchef im »Damülser Hof«. Auch sonst setzt er bei den Zutaten seiner aromareichen Küche auf regionale Herkunft. Es sind genussreiche Energiequellen für frühmorgendliche Ausflüge: Denn selten sind die Lichtspiele magischer als bei Sonnenaufgangswanderungen auf die Kanisfluh oder die Winterstaude. >

DAMÜLS

DAMÜLSER HOF

Küchenchef Christoph Klauser verbindet Leidenschaft mit Können, Kreativität mit Tradition und vertraut auf Produkte aus der Region.

Damüls 147, 6884 Damüls

T: +43 5510210

damuelserhof.at

HOTEL GASTHOF WALISGADEN

Fondues, Tatarenhut, Spareribs, Vulcano-Spieße und regionale Spezialitäten garantieren

Gaumengenuss, neue Suiten die Erholung nach der Wandertour.

Uga 99, 6884 Damüls

T: +43 5510214

walisingaden.at

MITTAGSPITZE

Im stilvollen Ambiente des Panoramarestaurants am Fuße der Damülser Mittagsspitze genießt man Vorarlberger Spezialitäten ebenso wie internationale Klassiker.

Kirchdorf 131, 6884 Damüls

T: +43 5510211

alpenhotel-mittagspitze.at

WALLISERSTUBE

Steak und Fisch, Pizza und Co., Schnitzel und Speckknödel, Asia-Kitchen und Thai-Chicken: geliebte Gastroviefalt und feine Weine im Keller.

Uga 75, 6884 Damüls

T: +43 5510236

walliserstube.at

KITZBÜHEL

BERGGERICHT

Inspiration für sein »Alpine Fine Dining« findet Marco Gatterer in heimischer und



Genuss und Auszeit auf höchstem Niveau: Das Hotel »Walisingaden« in Damüls überzeugt nicht nur durch seine kreative und exquisite Küche, sondern auch durch sein modernes und stilvolles Ambiente.

französischer Küche, serviert wird im ehemaligen Finanzamt der Stadt.

Hinterstadt 15, 6370 Kitzbühel

T: +43 670 6045450

berggericht.at

NEUWIRT

Von vegetarisch bis zum Steak – und dazwischen traditionelle Tiroler Küche: Jürgen Kleinhapfl und Alexander Knelle sowie Sommelier Martina Feysinger lassen Feinschmeckerherzen höherschlagen.

Florianigasse 15, 6370 Kitzbühel

T: +43 664 4009596

neuwirtkitz.com

DAS KAPS

Im »A-Rosa Kitzbühel« lässt sich auf der Seeterrasse des Steakhouses bei saftigen Steaks Energie für die Wandertour des nächsten Tages tanken.

Ried Kaps 7, 6370 Kitzbühel

T: +43 5356 65660-735, kaps-kitzbuehel.at

HOCHKITZBÜHEL BEI TOMSCHY

Ob bei einer Hüttenrunde am Hahnenkamm-plateau oder nach erfolgreichem Aufstieg über die Streif: Den Ausblick bei Kalbsulze, Knoblauchspeck und guter Weinauswahl hat man sich verdient.

Am Hahnenkamm 1, 6370 Kitzbühel

T: +43 5356 62094

beitomschy.at

SEEBICHL

Interessanter Mix aus Architekturtradition und moderner Designaffinität. Die kompromisslose Verwendung ausschließlich regional hergestellter Grundprodukte lockt an den Schwarzsee.

Seebichlweg 37, 6370 Kitzbühel

T: +43 5326 62525

restaurant-seebichl.at

HOCHBRUNN ALM

Eine eigene »Genussfibel« spannt den kulinarischen Bogen von hausgemachten Suppen bis zu Tiroler Spezialitäten und feinem Kaiserschmarren.

Hahnenkamm-Brunn 40, 6365 Kirchberg

T: +43 5356 62330

hochbrunn-kitzbuehel.at

SEIDLALM

Spezialitäten wie das Wildragout vom Hirsch oder Reh und die Tiroler Schlutzkrapfen lassen den Gaumen grinsen. Erste Berghütte Tirols, die mit dem Umweltzeichen zertifiziert ist.

Ried Ecking 27, 6370 Kitzbühel

T: +43 5356 64235

seidlalm-kitzbuehel.at

ZILLERTAL

BRUGGER'S LANERSBACHER HOF

Toni Fercher steht als Garant für geschmacksintensive Vitalküche, die Tiroler Tradition mit internationaler Inspiration zusammenführt.

Lanersbach 388, 6293 Tux

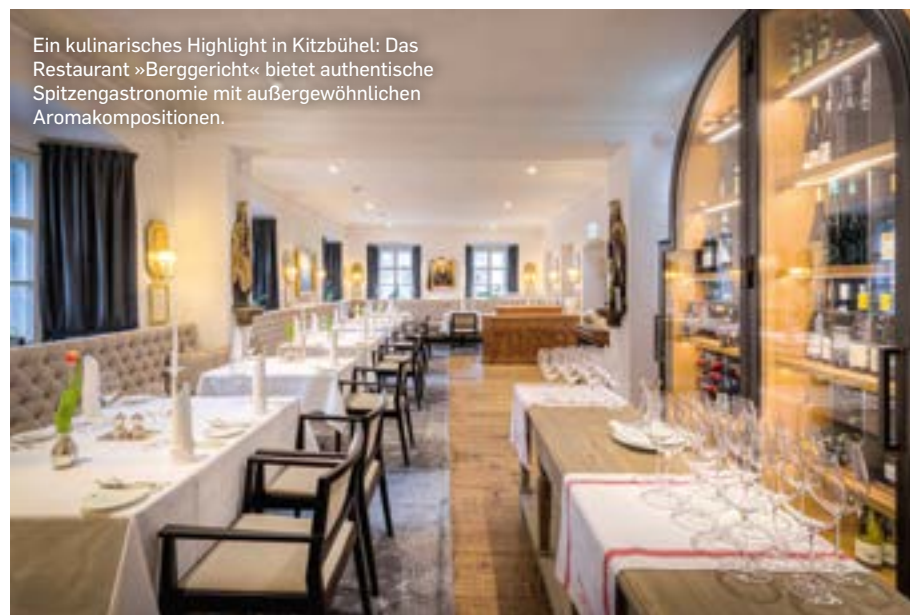
T: +43 5287 87256

lanersbacherhof.at

LAMARK STUBE

Alexander Fankhauser verwöhnt die

>



Ein kulinarisches Highlight in Kitzbühel: Das Restaurant »Berggericht« bietet authentische Spitzengastronomie mit außergewöhnlichen Aromakompositionen.



Kulinarische Höhenflüge in der »Gradonna Adlerlounge«: Hier genießen Gäste nicht nur einen traumhaften Blick auf die umliegende Bergwelt, sondern auch köstliche Gerichte der österreichischen und internationalen Küche.

> Gäste mit erstklassiger Handwerkskunst und Gespür. Die bestens kuratierte Weinkarte rundet den Genuss ab.
Hochfügen 34, 6264 Fügenberg
T: +43 5280 225
lamark.at

KLE
Küchenchef Klemens Hubers setzt im Restaurant des Boutiquehotels auf eigenständige Interpretationen von Althergebrachtem – gemäß dem Motto »Kurz. Leicht. Elegant« (KLE).
Dornastraße 612, 6290 Mayrhofen
T: +43 5285 62569
kle-restaurant.at

TWEETS ROOFTOP
Burger bis Curry: Charmant-buntes Restaurant mit jugendlicher Küchenlinie zwischen Heimatverbundenheit und Weltläufigkeit.
Ramsau 425, 6284 Ramsau im Zillertal
T: +43 664 4170755
tweets-rooftop.at

DIEMARIE
Extravagantes Interieur als Kulisse für raffiniertes alpin-mediterranes Soulfood mit viel Gemüse und Biofleisch. Feine Weinauswahl zur À-la-carte-Abendkarte.
Rohrerstraße 4, 6280 Zell am Ziller
T: +43 5282 2236
diemarie.tirol

JÖRGLERALM
Aus Milch, Käse und Rindfleisch vom eigenen Bauernhof und Produkten regionaler Bauern werden traditionelle Tiroler Gerichte mit »kultureller Komponente« kreiert.
Gerlos 243, 6281 Gerlos

T: +43 5282 3429
joergleralm.at

OSTTIROL

GOURMETRESTAURANT IM GRADONNA
Traditionsreiche Osttiroler Rezepte werden von Chefkoch Michael Karl mit einer Portion mediterraner Genussfreude neu interpretiert.
Gradonna 1, 9981 Kals am Großglockner
T: +43 4876 82000, gradonna.at

KIRCHENWIRT
Küchenchef Andreas Prosch legt Wert auf Ursprung, Qualität und Frische der verarbeiteten Lebensmittel. Das schmeckt man vom Osttiroler Schlipfkrapfen bis zu den Kaspressknödeln.
Pfarrgasse 7, 9900 Lienz
T: +43 4852 62500
kirchenwirt-lienz.at

LANDHOF IRSCHEN
Markus Locker ist Gastgeber und Küchenchef in einer Person. Die regionalen Gerichte werden mit Kräutern verfeinert, die man direkt von den »Kräuterhexen« des Orts bezieht.
Stresweg 8, 9773 Irschen
T: +43 4710 200480
landhof-irschen.at

ORANGERIE IM GRANDHOTEL LIENZ
Christian Flaschberger lässt in seine Osttiroler Küche die Aromen der Nachbarländer einfließen, etwa bei den Überraschungsmenüs in drei bis fünf Gängen.
Fanny-Wibmer-Pedit-Straße 2, 9900 Lienz
T: +43 4852 64070
grandhotel-lienz.com

DOLOMITEN RESIDENZ

Ob Milch vom Almbauern des Hochpustertals, frisch gebackenes Brot aus der Dorfbäckerei, Ziegenprodukte aus dem Nationalpark Hohe Tauern: Hier wird auf Regionalität gesetzt.
Sillian 49 d, 9920 Sillian
T: +43 4842 60110
sporthotel-sillian.at



Ein Ort zum Wohlfühlen: Der »Lanersbacher Hof« begeistert Gäste mit einer gemütlichen und stilvollen Atmosphäre sowie einer feinsinnigen Küche.